

Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation



41. Kalenderwoche

Datum	Montag 5.10.2026	Dienstag 6.10.2026	Mittwoch 7.10.2026	Donnerstag 8.10.2026	Freitag 9.10.2026
Menülinie					
Menü I Jugendliche	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Braune Soße ° I Mais - Möhrengemüse ° I Kartoffeln ° 	Gemüse - Kartoffelsnack ° A, A1, A3, G Blumenkohl ° I Kartoffeln ° Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Vegetarische - Pfanne "Gyros Art" ° 4, F, J Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G 	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Pikante Soße für Currywurst ° 1, 3, J, L Kartoffelwedges ° A, A1 Chinakohl - Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, J	Bio - Kürbis - Kartoffelcremesuppe* ° G, I Suppenbrötchen (c&c) ° 3, 6, A, A1, A3
Menü II Jugendliche	Hackbällchen Rind ° A, A1, A3, C, F, I, J Braune Soße ° I Mais - Möhrengemüse ° I Kartoffeln °	Hähnchen - Gemüsecurry ° A, A1, F, G, I, J grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Bio - Reis* °	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° 1, 4, J, L Endivien - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° 1, 3, J, L Kartoffelwedges ° A, A1 Chinakohl - Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, J	Norwegisches Lachsragout ° 1, D, I, J Erbsen ° I Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4 
Menü III Jugendliche	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Apfelmus (vegetarisch) ° 3	Gemüsemaultaschen ° A, A1, C, G, I grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, J Tomatensoße ° I 	Bio - Vanille - Grießbrei* ° A, A1, G Rote Bio - Fruchtsoße* °	Kartoffel - Sotto ° C, G Chinakohl - Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, J 	Omelett ° C, G Petersiliensoße ° G Erbsen ° I Kartoffeln °
Dessert	Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14 	Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14 	Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 14 - mit einer Phenylalaninquelle

Legende der Allergene

A - enth. Gluten, **A1** - enth. Weizen, **A2** - enth. Roggen, **A3** - enth. Gerste, **A4** - enth. Hafer, **B** - enth. Krebstiere, **C** - enth. Ei, **D** - enth. Fisch, **E** - enth. Erdnüsse, **F** - enth. Soja (gen-tech-frei), **G** - enth. Milch einschl. Laktose, **H** - enth. Schalenfrüchte, **H1** - enth. Mandeln, **H2** - enth. Haselnuss, **H3** - enth. Walnuss, **H4** - enth. Kaschu(Cashew)nuss, **H5** - enth. Pekannuss, **H6** - enth. Paranuss, **H7** - enth. Pistazie, **H8** - enth. Macadamianuss/Queenslandnuss, **I** - enth. Sellerie, **J** - enth. Senf, **K** - enth. Sesam, **L** - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, **M** - enth. Lupinen, **N** - enth. Weichtiere

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!

Alle Angaben ohne Gewähr.



Bei der Speiseplanung werden die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas sowie für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zugrunde gelegt. Das DGE-Logo neben den jeweiligen Menüs kennzeichnet unsere von der DGE-zertifizierte Menülinie.

Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)